

# QUÆSTIO MEDICA

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS

MANE DISCUTIENDA

IN SCHOLIS MEDICORUM.

Die Jovis 22. Februarij.

M. CAROLO MARTEAU

DOCTORE MEDICO, PRÆSIDE.

*An ex morbo convalescentibus, panis spumâ cerevisiæ  
fermentatus salubris?*

I.

**S**ANITATEM vitæ delicias nemo non expetit, obtinent multi, pauci agnoscunt, nec verè eam probant nisi qui ex gravi morbo convalescere. Bona quippe valetudo jucundior est iis qui ex languenti recreati sunt, quàm qui nunquam ægro corpore fuerunt. Firma est totius corporis affectio, in quâ ea congruunt inter se è quibus constat. Non una est sed multiplex *ἡ τὸ μᾶλλον ἐστὶν* distincta. Ab eâ solùm defleat qui in morbum incidit; quo anima nec lædi nec labefactari potest. Sed quo tentari corpus credas, cum actionibus noxæ, quæ sensu percipiuntur, inferuntur. Non æger dicendus, qui imbecillit̃ sua obit munia: quamvis ei non sint deneganda præsidia; sed caveat nè, quæ in adversâ, eadem in secundâ valetudine consumat: nec tentet temperamentum mutare, ubi maximè multis negotiis distringitur; nec sui juris. Non omnes qui curantur, convalescunt. Morbus qui naturam profligavit, vincit & artem etiam periti medici; qui novit experimenta æquâ rationis lance comprobare: nec qui diætæ ita est addictus (sine quâ tamen nihil unquam gerit auspiciatò, & quâ solâ etiam immaniores affectus elidit) ut Pharmaciam & Chirurgiam negligat. Vix unquam rectè medebitur, nisi noverit ipse manum operi admove, secundùm utriusque artis præcepta. Felix qui æger tali medico suam credit salutem: certius ille evadet ex morbo, nec ita facilè in eum relabitur; modò tamen quam hic definiere vivendi legem sequatur; neque indiscriminatim quolibet (quod fieri amat) sed levissimo, mollissimo, jucundissimo, *εὐχόμεν, ἀσπερὶς ἢ εὐανδρότερον* pascatur alimento.

**Q**UI ex morbo convalescunt, quò hic gravior ac periculosior fuerit, eò difficilius constantem & integram recuperant valetudinem. Levi de causâ vel in eundem, vel in alios morbos incidunt, ubi relapsi sunt acerbis agrotant, tristiùsque curantur; si fato non cedant, citius evadunt. Quare egent medico convalescentes, donec planè confirmatæ redditi sint sanitati. Horum statum neutrum plurimi appellant: sed neuter dicatur necne! quid ad eorum victus rationem instituendam spectat? Depulsus est morbus, ergo sanitas succedit, sed minùs firma. Tunc alimenta imbecillitùs digerit ac coquit ventriculus; ad hepar sanguinis officinam chylum segniùs deferunt venæ mezaraicæ; lento quoque passu nectar vivificum ad omnes corporis partes transmigrat; quæ nec ita citò appulsam proprium nutrimentum in suam substantiam convertunt; pulsus languidior; obscurior respiratio; si tactum tollas, quilibet sensus fit obtusior; tardior motus & tremulus; mentis acies hebescit; labitur memoria. Quocirca, sicut non nisi paulatim vitæ munia confirmantur, sic nec ad solitum opus mox redeundum, sed post multum tempus repetendum. Verùm potiùs in id incumbant convalescentes, nè quid in victu peccent. Et variis & à salubritate tantisper desciscitentibus eduliis offenduntur; mero forsan alacriores, at sicciores redduntur; læduntur & insomnes sunt largiore cæna; quæ omnibus prope nocet: nector incommoda parit liberalius prandium; minùs nutriunt pisces, & pituitosum reponunt sanguinem; fructus prostratas vires excrementis obruunt magis, quàm alibili succo reficiunt; legumina flatulenta, stomachum gravant & *καυρόν* inducunt; carnes corruptioni obnoxia, redivivis morbis materiam præbent; ova calidiora, occludunt meatus, & in bilem facillimè abeunt; *σιγήματα* *εὐσπεσέα*, sed minùs grata ac citò subeunt; lac optimum sæpe alimentum, pluribus tamen noxium; panis unus probè fermentatus saluberrimus dici meretur.

## III.

**H**OMO natus fruges consumere ex ipsis quasi distincta ciborum genera parari curat, necnon & potum; hæc sunt præcipua, cerevisia, panis. Illa monstrat quò processerit virorum solertia, ut inde comperit sit, quemadmodùm aqua quoque inebriaret. Nec per se inducit elephantiasim, aliosve morbos: nec pravi est succi: nec tamen omnibus jucunda; unde à quibusdam improbatur; triticea omnium optima. Panis longè præstat, quo nihil optatius: rarè admodùm fastidium parit, vel nauseam movet; assumitur sine ordine: cum cæteris eduliis & obsoniis ingeritur, quibus & gratiam salubritatemque conciliat: nemo sanus impunè diu potest eo carere, qui promiscuè subit pauperum tabernas, regumque tures. Varius est pro variis cerealibus, variis eorum partibus, & vario præparationis ac coctionis modo. Qui sit à piscibus sole tostis, leguminibus, fructibusve, non nisi analogicè panis habetur. Qui ex tritico paratur, pri mus audit; non nisi rusticis degustandus, qui in illius pe

nutriā fit ex ceteris frumentis : à quibus sanguis redditur deterior ; quidam laudant fecale , sed & explodendum , nisi tritico mixtum . Quò panis purior , eò magis nutrit & minùs secedit . Primas tenet siligineus , post hunc similagineus , quem sequitur *orizaceus* ; nutrit quoque cibarius , ad alendum ineptus furfuraceus ; quare laus summa panis farinæ bonitate & cribri , quo illa excutitur , tenuitate constat : ubi laudabiliter fuerit fermentatus , aquā ritè subactus , paucò sale conditus , necnon ex arre in clibano coctus . Cum farinæ simplici aqua tantum affunditur , & ira coquitur ; quid quæso gratiæ tam optabili cibo conciliatur ? Pro pane gluten naturæ noxiū & molestū paratur . Sed dum fermento distenditur farina , inflatur & quodammodò ebullit , hinc partes crassiores à se invicem veluti secedunt , inciduntur , attenuantur , & quasi terrestris substantia in aëream convertatur , tota farinæ moles levior evadit , faciliùs coquitur , palato fit jucundior , & ad nutritionem longè aptior efficitur . Quas dotes certius obtinebit panis spumâ cerevisiæ fermentatus ; quod dum vescuntur ex morbo convalescentes , nec ita faciliè in eum relabuntur , nec diuotosam trahunt vitam : sed pristinæ & integræ sanitati quàm citissimè restituantur .

#### IV.

**Q**UOD LIBET fermentum pani conficiendo ritè non admisceatur . Ova conquassata similam cum quâ confunduntur attollunt , gratiam conferunt : sed ad bellariorum luxuriā , quàm ad panis necessitatem porius revocanda ; quod est in farina viscosum non frangunt , nec alimentum præbent familiare . Ex milio vel tritici minutis furfuribus , musto subactis , ac sole siccatis pastilli acorem nimium pani impertiunt . Hordei aquâ macerati bilibres offæ , fistili patinâ tostæ dum rubeant , & in vasis donec acescant opertæ , ægrè dilvuntur : nec crassiores farinæ partes digerunt . Nunc ad panificium pauca fermenta usurpantur . Volunt anteponendum , quod paratur ex farinâ aquâ subactâ ; vel ad pulvis modum decoctâ , vel sæpissimè citta coctionem relictâ donec acescat . Licet hoc fermentum crassiores partes ægrè discutiat , ex eo tamen insalubrem panem confici asleverare , cæcutientis est : ex hoc uno salubrem , rerum vires minùs intelligentis . Immo ut levitas sic & major salubritas pani accidit ex eodem fermento , si tantillum floris cerevisiæ adjiciatur , ut sic farinæ partes prope omnes faciliùs digerantur & attollantur . Levissimus verò panis , & ex morbo recreatis optatissimus , qui solâ cerevisiæ spumâ fuerit fermentatus : modò recens , ex laudabili cerevisiâ collecta , & iustâ quantitate admisceatur . Hæc veteribus nota , & ad panificium traducta , tenuis admodum nullas farinæ partes non attingit : quas subigir , attenuat , & citò huc illuc distendit , necnon quicquid in ipsis lentum est & crassum , emendat . Quare nequaquam gravatur ventriculus , nec laborat in chylo conficiendo , dum molliissimum panem ac jucundissimum amplectitur : quem faciliè digerat & coquat ; & ex quo suscipiat succum ad alendum habilem : qui & promptè distribuat , &

4  
rarò inquinetur ab humoris morbifici reliquiis : quæ solent ut plurimum  
ταρσες ποσὶ περιέειν. Quin & detrimenta, quæ pauca ex illo existunt, statim  
sepòsita, quâ solet natura, foras trahuntur.

V.

PANIS spumâ cerevisiæ fermentatus, omnibus jucundus, nemini  
noxius, ex morbo convalescentibus saluberrimus. Qualem his pa-  
rari volumus, rusticis ac pauperibus non adeo utilis, licet eo non lædan-  
tur : sed tam nobili alimento ut assuescant, non licet per inopiam ; adeo  
verum & opes differentiam facere in cibo, etiam uno asse venali. Tritic-  
ci medulla incerniculo tenuissimo ab omni fursure, vel etiam viscidiori  
& crassiori farinæ parte repurgata, nec ex asservatione fortens, undâ flu-  
viali vel fontanâ tepidâ subigitur, mox flos cerevisiæ admiscetur, nec  
non tantillum salis aspergitur : quàm citissimè tota massa rarefcit, eam-  
que pluries huc illuc versatam, in orbiculos in clibano coquendos ut plu-  
rimùm partiuntur pistores. Sic *ἄρτους, ἐν πέντε, & ἐν ἑπτὰ ὡρῶν* conficitur  
panis, ac proinde lautissimus & optimus ; qui quò rarior & levior, eò  
iis salubrior, qui se recolligunt à valetudine. Sed hodiernus hesterno  
præstat : hoc enim ille mollior, suavior, & jucundior. Quæ diuturniori  
repositione inducitur siccitas, sequitur panis præstantiam : qui siccior  
fit, quòd nec viscoso, nec excrementitio humore diffuat. Totus æqua-  
liter rarefcit ; majori mole oblatus convalescentibus, eos tamen plùs  
æquo non nutrit : nec suo lentore eorum ventrem inflat, obstruitque  
viscera. Cum in eorum ventriculo, aut succi illius, à quo *χύμασι* volunt  
promoveri, vix aliquid supersit, aut vis caloris, ac spirituum copia desi-  
deretur : nihilominùs facillimè in chylum hic convertitur panis, priùs  
sufficenter fermentatus : & sanguinem purum ac perlucidum, quo citò  
& perbellè singulæ nutriantur partes, reponit ; qualem non reponeret pa-  
nis congenere fermento subactus : quem etiam, non adeo vegetus ven-  
triculi calor, multo negotio conficeret. Quid plura ! dummodò qui tan-  
dem ex morbo ad frugem meliorem redierunt, spumâ cerevisiæ fermen-  
tato pane vescantur : noxij humoris derelicta portio, naturæ calorisque  
vi domari ac vinci facillimè poterit, forasque propelli ; adeo ut integra,  
tutaque sanitas brevè succedat, nullo metu morbi recursum.

*Ergo ex morbo convalescentibus, panis spumâ cerevisiæ  
fermentatus salubris.*

Asserebat Lutetiæ RENATUS LE CONTE,  
Andinus. A. R. S. H. MDCLXXIV.

PARISIIS,  
Ex Typographiâ FRANCISCI MUGUET, Regis ac Illust.  
Archiepiscopi Typographi.